



ประกาศโรงเรียนสตรีสมุทรปราการ  
เรื่อง รายชื่อผู้เข้าประมูลพื้นที่เพื่อประกอบการจำหน่ายอาหาร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙

ตามที่โรงเรียนสตรีสมุทรปราการ ได้ประกาศ เรื่องการประมูลพื้นที่เพื่อประกอบการจำหน่ายอาหาร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙ ลงวันที่ ๑๗ เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙ กำหนดให้ผู้ประสงค์จะสมัครประมูลพื้นที่เพื่อประกอบการจำหน่ายอาหารเข้าประชุมรับทราบเงื่อนไขและระเบียบการต่าง ๆ พร้อมทั้งขอรับใบสมัครและยื่นใบสมัครด้วยตนเอง ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. นั้น มีผู้ประสงค์เข้าร่วมประมูลพร้อมทั้งยื่นซองประมูล จำนวน ๔๒ ราย ดังตารางแนบท้ายประกาศ ขอให้ผู้มีรายชื่อดังกล่าว นำอาหารที่จะขายมาให้คณะกรรมการพิจารณาரசชาติ คุณภาพ และปริมาณของอาหาร ในวันพุธ ที่ ๔ เดือนมีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ณ โรงอาหาร อาคาร ๓ ชั้น ๒ โรงเรียนสตรีสมุทรปราการ ตามเกณฑ์และเวลาที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายประกาศ

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

(นางสาวชลารักษ์ สายอุทัย)

ผู้อำนวยการโรงเรียนสตรีสมุทรปราการ



รายชื่อผู้ยื่นเอกสารประมูลพื้นที่เพื่อประกอบการจำหน่ายอาหารโรงอาหาร  
โรงเรียนสตรีสมุทรปราการ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙

ประเภท ข้าวราดแกง			
ลำดับ	ชื่อสกุล	เลขที่ส่งเอกสาร	หมายเหตุ
๑	นายรัชกฤต แสงกล้า	๐๐๐๔	
๒	นางนิรมล วุฒิมยา	๐๐๑๓	
๓	นางพรรณศดาว แซ่โจ้ว	๐๐๑๕	
๔	นางชัชฎา ดิษยารุ่งคุณ	๐๐๒๕	

ประเภท อาหารจานเดียว ร้านที่ ๑			
ลำดับ	ชื่อสกุล	เลขที่ส่งเอกสาร	หมายเหตุ
๑	นางไอลดา พรหมลี	๐๐๐๗	
๒	นางถนอมนวล พานทอง	๐๐๑๗	
๓	นางบุษบา ธีโรภาส	๐๐๑๙	
๔	นางอัจฉิมา บ่อไทย	๐๐๒๙	
๕	นางกิงดาว อึ้งหลี	๐๐๓๒	

ประเภท อาหารจานเดียว ร้านที่ ๒			
ลำดับ	ชื่อสกุล	เลขที่ส่งเอกสาร	หมายเหตุ
๑	นางสาวมยุรี บุญอินทร์	๐๐๓๐	

ประเภท อาหารจานเดียว ร้านที่ ๓			
ลำดับ	ชื่อสกุล	เลขที่ส่งเอกสาร	หมายเหตุ
๑	นางสาวมธุรส วัฒนชัยกุลวัฒน์	๐๐๐๖	
๒	นายนันท์วัฒน์ วุฒิมยา	๐๐๑๒	
๓	นายดนุพล ชวาลา	๐๐๒๖	

ประเภท ร้านก๋วยเตี๋ยว			
ลำดับ	ชื่อสกุล	เลขที่ส่งเอกสาร	หมายเหตุ
๑	นางปัทมาภรณ์ มะลิทอง	๐๐๑๖	
๒	นางรุ่งเรือง กลิ่นทอง	๐๐๑๘	
๓	นายธนพงศ์ ยีผาสุข	๐๐๓๗	

*(Handwritten signature)*

ประเภท ร้านของทอด			
ลำดับ	ชื่อสกุล	เลขที่ส่งเอกสาร	หมายเหตุ
๑	นางกัลยา พิพัฒน์รังสรรค์	๐๐๒๗	
๒	นายสมใจเพชร สมบัติหลาย	๐๐๓๓	
๓	นางสาวเปรมจิต มุลอภัย	๐๐๓๘	
๔	นายหัตถ์พงศ์ นาคเส็ง	๐๐๔๒	
๕	นายเพชรรัตน์ อินทรสุด	๐๐๔๑	

ประเภท ร้านทานเล่น			
ลำดับ	ชื่อสกุล	เลขที่ส่งเอกสาร	หมายเหตุ
๑	นางมณี เนื่องนาคา	๐๐๐๒	
๒	นางสมศรี ไกรกิจธนโรจน์	๐๐๒๐	
๓	นางสาวมิลาน กล้ามาก	๐๐๓๕	

ประเภท ร้านเบเกอรี่และของหวาน			
ลำดับ	ชื่อสกุล	เลขที่ส่งเอกสาร	หมายเหตุ
๑	นางสาวจิรภรณ์ เยือกเย็น	๐๐๐๘	
๒	นางสาวนิตยา แก้วลี	๐๐๑๑	
๓	นางสาววทานิกา คำปลิว	๐๐๓๔	
๔	นางสาวสุพัชรกานต์ ยีผาสุข	๐๐๓๖	
๕	นายวิษณุ ประดิษฐ์ผล	๐๐๔๐	

ประเภท ร้านผลไม้			
ลำดับ	ชื่อสกุล	เลขที่ส่งเอกสาร	หมายเหตุ
๑	นางสาวพิมพ์พัฒน์ ทองวิเชียร	๐๐๐๕	
๒	นางสาวโชติกา จันทรชุ่มักผล	๐๐๑๐	
๓	นายปณณวัชร หิรัญพัชรนันท์	๐๐๒๔	
๔	นางสาวรัชชฎานันท์ เพ็ชรวารวิทย์	๐๐๒๘	

ประเภท ร้านขายน้ำหวาน			
ลำดับ	ชื่อสกุล	เลขที่ส่งเอกสาร	หมายเหตุ
๑	นางเยาวลักษณ์ แซ่ตั้ง	๐๐๐๑	
๒	นางธนกร เกื้อการวงษ์	๐๐๐๒	
๓	นางสาวศิริรัตน์ แซ่เซียว	๐๐๐๙	
๔	นางสาวไศภวารรณ ชูไสว	๐๐๑๔	
๕	นายธวัชชัย เนียมมงคล	๐๐๒๑	
๖	นายปิยะวัฒน์ สีลาพัฒน์	๐๐๒๒	
๗	นางถวิล คำหุ่ม	๐๐๒๓	
๘	นางสาวกรรณิการ์ พันธงาม	๐๐๓๑	
๙	นางแสง สระทองอึ้ง	๐๐๓๙	

## เกณฑ์การประเมินด้านคุณภาพอาหารการประมูลพื้นที่เพื่อประกอบการจำหน่ายอาหาร

โรงเรียนสตรีสมุทรปราการ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙

ลำดับ	รายการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน				
		๕	๔	๓	๒	๑
๑	รสชาติของอาหาร	รสชาติอร่อย ครบรส กลมกล่อม ไม่เค็มหรือไม่หวานจนเกินไป	รสชาติดี ครบรส กลมกล่อม ไม่เค็มหรือไม่หวานจนเกินไป	รสชาติพอใช้ได้ ไม่เค็มหรือไม่หวานจนเกินไป	รสชาติพอใช้ได้	รสชาติไม่อร่อย หรือรสชาติจัดจ้านจนเกินไป
๒	ภาพลักษณ์ของอาหาร	จัดอาหารในภาชนะที่น่ารับประทาน เป็นระเบียบ ขอบภาชนะไม่มีคราบอาหาร	จัดอาหารในภาชนะที่น่ารับประทาน เป็นระเบียบ	จัดอาหารในภาชนะที่น่ารับประทาน	จัดอาหารในภาชนะพอใช้ได้	จัดอาหารในภาชนะไม่น่ารับประทาน
๓	ความเหมาะสมของปริมาณอาหาร และราคา	ราคาจำหน่ายต่ำ และปริมาณอาหารมาก	ราคาจำหน่ายต่ำ และปริมาณอาหารพอสมควร	ราคาจำหน่ายสูง และปริมาณอาหารมาก	ราคาจำหน่ายต่ำ และปริมาณน้อย	ราคาจำหน่ายสูงและปริมาณน้อย
๔	คุณค่าทางโภชนาการ	อาหารที่จำหน่ายมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยผู้บริโภครจะได้รับสารอาหารครบถ้วน มีผักเป็นส่วนประกอบในทุกเมนูอาหาร ใช้วัตถุดิบอย่างดี	อาหารที่จำหน่ายมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยผู้บริโภครจะได้รับสารอาหารครบถ้วน มีผักเป็นส่วนประกอบในทุกเมนูอาหาร	อาหารที่จำหน่ายมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยผู้บริโภครจะได้รับสารอาหารครบถ้วน	อาหารที่จำหน่ายมีคุณค่าทางโภชนาการ	อาหารที่จำหน่ายมีคุณค่าทางโภชนาการน้อย
	คุณค่าทางโภชนาการ น้ำหวาน/น้ำปั่น	น้ำที่เสอนมีคุณค่าทางโภชนาการ มีรายการจำหน่ายที่มีส่วนประกอบของนมหรือเนื้อผลไม้โดยใช้วัตถุดิบอย่างดี	น้ำที่เสอนมีคุณค่าทางโภชนาการ มีรายการจำหน่ายที่มีส่วนประกอบของนมหรือเนื้อผลไม้	น้ำที่เสอนมีคุณค่าทางโภชนาการ มีรายการจำหน่ายที่มีส่วนประกอบของนม	น้ำที่เสอนมีคุณค่าทางโภชนาการ	น้ำที่เสอนไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ

\*กรณีร้านจำหน่ายน้ำหวาน ด้านความเหมาะสมของปริมาณอาหารและราคา ทุกร้านจะได้รับคะแนนเท่ากันเนื่องจากมีการกำหนดให้ใช้แก้วขนาดเดียวกัน

Duf

## การประเมินคุณภาพอาหาร

การประเมินคุณภาพอาหารด้านในด้านต่าง ๆ เช่น รสชาติของอาหาร ภาพลักษณ์ของอาหาร ความเหมาะสมของปริมาณอาหาร และราคา ความหลากหลายของอาหาร และคุณค่าทางโภชนาการ เป็นต้น โดยเป็นการพิจารณาแบบไม่เปิดเผยชื่อหรือข้อมูลผู้ประเมิน หากไม่ผ่านเกณฑ์ด้านคุณภาพอาหาร จะไม่ได้รับการพิจารณาในด้านราคา

ผู้ประเมินต้องนำอาหารที่จะจำหน่ายมาให้คณะกรรมการพิจารณารสชาติและคุณภาพของอาหาร ในวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๖๙ ลงทะเบียน ณ โรงอาหาร อาคาร ๓ ชั้น ๒ โรงเรียนสตรีสมุทรปราการ เวลา ๐๙.๐๐ น. โดยจัดเตรียมอาหารตามรายการที่กำหนด ซึ่งทางโรงเรียนจัดเตรียมภาชนะ ให้บริการในการนำเสนออาหารเสมือนการขายจริง ส่วนการนำเสนออาหารให้คณะกรรมการพิจารณารสชาติและคุณภาพของอาหาร ให้ผู้ประกอบการจัดเตรียมภาชนะขนาดเล็กมาเอง

สำหรับแก้วพลาสติกที่ใช้บรรจุน้ำหวาน และภาชนะที่บรรจุเบเกอรี่ให้ผู้ประกอบการนำมาเอง โดยต้องเป็นขนาดเดียวกับที่ได้กรอกในใบสมัครประเมิน กำหนดรายละเอียด ดังนี้

### ๑. ร้านอาหารประเภทข้าวราดแกง

- นำเสนอข้าวราดแกง เสมือนการขายจริง จำนวน ๒ จาน (โดยนำเสนอรูปลักษณะ ปริมาณ โดยใช้ภาชนะของโรงเรียนที่จัดเตรียมให้) เช่น ๑) ข้าวราดผัดกะเพรารวมมิตร ไข่ดาว ๑ จาน ๒) ข้าวราดกุ้งอบวุ้นเส้น หมูหวาน ๑ จาน เป็นต้น

- นำเสนออาหารที่จะให้กรรมการพิจารณารสชาติ จำนวน ๒ เมนู เมนูละ ๗ จาน/ถ้วย (ให้ผู้ประกอบการจัดเตรียมภาชนะขนาดเล็กมาเอง)

### ๒. ร้านอาหารประเภทอาหารจานเดียว

- นำเสนออาหารจานเดียว เสมือนการขายจริง จำนวน ๒ จาน (โดยนำเสนอรูปลักษณะ ปริมาณ โดยใช้ภาชนะของโรงเรียนที่จัดเตรียมให้) เช่น ๑) ข้าวมันไก่ต้มและไก่ทอด ๑ จาน ๒) ข้าวยำไก่แซ่บ ๑ จาน เป็นต้น

- นำเสนออาหารที่จะให้กรรมการพิจารณารสชาติและคุณภาพ จำนวน ๒ เมนู เมนูละ ๗ จาน (ให้ผู้ประกอบการจัดเตรียมภาชนะขนาดเล็กมาเอง)

### ๓. ร้านก๋วยเตี๋ยว

- นำเสนอก๋วยเตี๋ยว เสมือนการขายจริง จำนวน ๒ ชาม (โดยนำเสนอรูปลักษณะ ปริมาณ โดยใช้ภาชนะของโรงเรียนที่จัดเตรียมให้) เช่น ๑) ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กต้มยำมะนาวเครื่องหมูไซออนเซ็น ๒) บะหมี่เย็นตาโฟ

- นำเสนออาหารที่จะให้กรรมการพิจารณารสชาติและคุณภาพ จำนวน ๒ เมนู เมนูละ ๗ ชาม (ให้ผู้ประกอบการจัดเตรียมภาชนะขนาดเล็กมาเอง)

### ๔. ร้านของทอด

- นำเสนออาหาร เสมือนการขายจริง จำนวน ๒ ชุด (โดยนำเสนอรูปลักษณะ ปริมาณ โดยใช้บรรจุภัณฑ์ที่จะจำหน่ายจริง)

- นำเสนออาหารที่จะให้กรรมการพิจารณารสชาติและคุณภาพ จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ เมนู เมนูละ ๗ ชุด

### ๕. ร้านของทานเล่น

- นำเสนออาหาร เสมือนการขายจริง จำนวน ๒ ชุด (โดยนำเสนอรูปลักษณะ ปริมาณ โดยใช้บรรจุภัณฑ์ที่จะจำหน่ายจริง)

- นำเสนออาหารที่จะให้กรรมการพิจารณารสชาติและคุณภาพ จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ เมนู เมนูละ ๗ ชุด

**๖. ร้านเบเกอรี่และของหวาน**

นำเสนออาหาร โดยนำเสนอรูปลักษณะ ปริมาณ เสมือนจริงโดยใช้บรรจุภัณฑ์ที่จะจำหน่ายจริง จำนวน ๒ ชุด  
พร้อมอาหารที่จะเข้ารับการประเมินคุณภาพ จำนวน ๗ ชุด ชุดละ ๒ เมนู

**๗. ร้านผลไม้**

นำเสนออาหาร โดยนำเสนอรูปลักษณะ ปริมาณ เสมือนจริงโดยใช้บรรจุภัณฑ์ที่จะจำหน่ายจริง จำนวน ๒ ชุด  
พร้อมอาหารที่จะเข้ารับการประเมินคุณภาพ ดังนี้

- ผลไม้สดตามฤดูกาล จำนวน ๓ ชนิด ชนิดละ จำนวน ๗ ชุด

**๘. ร้านขายน้ำหวาน น้ำปั่น**

นำเสนออาหาร โดยนำเสนอรูปลักษณะ ปริมาณ เสมือนจริงโดยใช้บรรจุภัณฑ์ที่จะจำหน่ายจริง แก้วเล็ก/แก้วใหญ่  
จำนวน ๒ ชุด

พร้อมอาหารที่จะเข้ารับการประเมินคุณภาพ ดังนี้

- น้ำหวานที่มีส่วนผสมของนม จำนวน ๒ เมนู เมนูละ อย่างน้อย จำนวน ๗ แก้ว  
- น้ำหวานที่ไม่มีส่วนผสมของนม จำนวน ๒ เมนู เมนูละ อย่างน้อย จำนวน ๗ แก้ว

*Daf*

กำหนดการลงทะเบียนและนำส่งอาหารให้คณะกรรมการฯ วันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

ลำดับ	ประเภท	จำนวน (ร้าน)	เวลาลงทะเบียน	เวลานำส่งอาหาร	หมายเหตุ
๑	ร้านอาหารประเภทข้าวแกง ร้านของทานเล่น ร้านผลไม้	๔ ๓ ๔	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ น.	ผู้ไม่มาลงทะเบียน ในเวลาที่กำหนด ถือว่า ไม่ประสงค์ เข้าร่วมการประชุม
๒	ร้านอาหารจานเดียว ร้านที่ ๑ ร้านที่ ๒ ร้านที่ ๓ ร้านเบเกอรี่และของหวาน	๕ ๑ ๓ ๕	๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	๑๐.๐๐ น.	
๓	ร้านก๋วยเตี๋ยว ร้านของทอด ร้านขายน้ำหวาน	๓ ๕ ๙	๑๐.๓๐ - ๑๑.๐๐ น.	๑๑.๐๐ น.	

*Duf*

การประเมินด้านคุณภาพอาหารการประเมินพื้นที่เพื่อประกอบการจำหน่ายอาหาร  
โรงเรียนสตรีสมุทรปราการ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙

ประเภทร้านที่ประเมิน

๑. ร้านอาหารประเภทข้าวราดแกง     ๒. ร้านอาหารจานเดียว ร้านที่.....     ๓. ร้านก๋วยเตี๋ยว  
 ๔. ร้านของทอด     ๕. ร้านทานเล่น     ๖. ร้านเบเกอรี่และของหวาน  
 ๗. ร้านผลไม้     ๘. ร้านขายน้ำหวาน

รหัสร้านที่ประเมิน.....

ที่	รายการประเมิน	ระดับคะแนน					ค่าน้ำหนัก	ระดับคะแนน X ค่าน้ำหนัก
		๑	๒	๓	๔	๕		
๑	รสชาติของอาหาร						๕	
๒	ภาพลักษณ์ของอาหาร						๕	
๓	ความเหมาะสมของปริมาณอาหาร และราคา						๕	
๔	คุณค่าทางโภชนาการ						๕	
คะแนนรวม								

การประเมินผล

- คะแนน ๗๐ - ๑๐๐ หมายถึง ผ่านเกณฑ์  
 คะแนน ๐ - ๖๙ หมายถึง ไม่ผ่านเกณฑ์

ลงชื่อ.....กรรมการประเมิน  
(.....)

- .....  
 ผู้แทนชุมชน     ผู้แทนผู้ประกอบการ     ผู้แทนผู้บริหารสถานศึกษา     ผู้แทนครู     ผู้แทนนักเรียน

